



Train des chefs
**BALADE
GOURMANDE
À ENTREVAUX**

Photo CB



Côtes de Provence
**PRÉSENTATION
DU MILLÉSIME
2010
À HYÈRES**

Photo CVP

 **em@il gourmand**

L'HEBDO

7^e ANNÉE | N° 319 | 14 mars 2011

P R O V E N C E • A L P E S • C Ô T E D ' A Z U R
Rédaction : Gérard et Michelle Bernar | (0)6 33 55 01 19 | gerard.bernar@wanadoo.fr | <http://www.email-gourmand.com>



La Table d'Yves à Fayence

**DE LA BELLE
OUVRAGE**

YVES MERVILLE

Photo Gérard Bernar



YVES ET ISABELLE MERVILLE ET LEUR JEUNE ET ACCUEILLANTE ÉQUIPE DE SALLE

■ **RESTAURANT. La Table d'Yves à Fayence**

DE LA BELLE OUVRAGE

Cela fait 9 ans qu'Isabelle et Yves Merville ont transposé leur restaurant du Haut-de-Cagnes dans la plaine de Fayence, au milieu des vignes, face au village.

PLAISIRS. La salle à manger qui vous attend a subi un lifting complet en 2010. La nouvelle décoration est chaleureuse et élégante, murs beige en camaïeu, tables en bois rondes et carrées, piètement en fer forgé, fauteuils et chaises confortables en bois, assises skai noir, jolies tentures marron foncé, assiettes déco en grès, un bel ensemble qui laisse présager des plaisirs délicats.

Yves Merville, maître restaurateur, est un adepte de la simplicité et de la lisibilité des mets qu'il mitonne avec précision et qu'il renouvelle chaque mois en fonction des produits de saison disponibles. Trois menus sont proposés (tous les plats peuvent être pris à la carte), dont un à 29€ qui lui vaut le fameux «Bib gourmand» du guide Michelin depuis plusieurs années. Dans les deux autres menus à 40€ et 47,80€, faites vous plaisir avec la fraîcheur du tartare de daurade royale aux condiments et jeunes haricots verts croquants (16€) ou des asperges vertes au jambon de Serrano, copeaux de parmesan et tomates confites (16€), avec l'exquis risotto crémeux de homard, jus de crustacés aux épices et tuile au parmesan (29€) ou le tendre filet de canette rôtie, jus corsé au romarin, artichauts violets et pommes de terre grenaille (25€). Les desserts jouent l'originalité et le contraste des saveurs, fine tarte feuilletée au fenouil confit, crème légère à l'anis étoilé (9,50€), parfait glacé à la tequila et à la menthe fraîche, comme un «mojito» et sorbet citron vert (9,50€). Et pour prolonger les plaisirs chez vous, il est possible d'emmener la bouteille de vin (carte majoritairement Provence), que vous avez choisie pour accompagner votre repas, dans son sac de transport, pour poursuivre la dégustation.

Bientôt les beaux jours, l'agréable terrasse avec la vue sur le village de Fayence, va prendre le relais. ♦

■ **LA TABLE D'YVES**

1357, route de Fréjus - 83440 Fayence

Tél. (0)4 94 76 08 44

contact@latabledyves.com

http://www.latabledyves.com



TARTARE DE DAURADE ROYALE AUX CONDIMENTS ET JEUNES HARICOTS VERTS CROQUANTS



FINE TARTE FEUILLETÉE AU FENOUIL CONFIT, CRÈME LÉGÈRE À L'ANIS ÉTOILÉ

PHOTOS GRAND BEMAR



LE GROUPE EST ACCUEILLI À LA GARE D'ENTREVAUX PAR LA GARDE ENTREVALEISE

■ **ÉVÉNEMENT. Train des chefs**

BALADE GOURMANDE À ENTREVAUX

À l'invitation de Marc Brunoy, de Michel Malizia «Cash-Fruits» et de Gilles Deloye «Poissonnerie Deloye», une vingtaine de chefs de cuisine se sont retrouvés pour un grand moment de convivialité.



PHILIPPE DA SILVA ET JOËL GARAUULT EN PLEINE RIGOLADE



DAVID FAURE SE LIVRE À QUELQUES FACÉTIES AVEC MARC BRUNOY



LE CLAN DES VAROIS, PHILIPPE DA SILVA, ALAIN CARRO (DE DOS), GUI GEDDA, QUENTIN JOPLET ET HERMANCE CARRO-JOPLET



LES TOQUES BRÛLÉES, GILLES BALLESTRA, DAVID FAURE, LUC SALSEDO, JILALI BERREKAMA ET FRÉDÉRIC GALLAND (ACCROUPI) ONT-ILS EMBRIGADÉ GUY GEDDA ?

AMITIÉ Le rendez-vous est fixé à la gare de Lingostière à Nice pour un départ en micheline des Chemins de fer de Provence spécialement affrétée, direction Entrevaux. L'ambiance ne tarde pas à monter avec un «When the saints go marching in», joué à l'harmonica par Alain Angenost, le correspondant sur la région de Gilles Pudlowski, repris en chœur par la joyeuse assemblée. Quelques bouchons sautent, les vins coulent (offerts par Didier Volpatti SVB distribution) pour accompagner le casse-croûte réalisé par Patrick Raingear, David Carré, Luc Salsedo... À l'avant de la micheline, Jacques Chibois ne perd pas une miette du paysage qui défile le long du Var.

À la gare d'Entrevaux, la garde entrevalaise, en costume d'époque, accueille le groupe pour une visite de la cité Vauban, qui a conservé intact les traces de son passé : maisons hautes et étroites, places et fontaines, ruelles tortueuses, pont-levis, corps de garde, meurtrières... Une pause gourmande, un excellent pique-nique réalisé par les chefs présents, Jacques Chibois, Luc Salsedo, Frédéric Galland, David Carré, Michaël Fulci, Hermance Carro-Jolet, Quentin Joplet, Jilali Berrekama, Gilles Ballestra..., prolonge ces moments de partage, de découverte et d'amitié, avant le retour sur Nice avec le train des Pignes. Un nouveau rendez-vous est déjà pris pour le 5 mars 2012. ♦

■ Pour revivre une partie du voyage du train des chefs, voir le reportage diffusé sur France 3 Méditerranée : http://info.francetelevisions.fr/video-info/index-fr.php?id-video=nice_1375249_LE_TRAIN_DES_CH_0000KWM_070320111830_F3

PHOTOS GÉRARD BERNAR



PHOTO GÉRARD BERVAR

GUILLAUME ANOR



PHOTO X

PATRICE CAILLAUD

■ RESTAURANT. La Passagère à Juan-les-Pins

QUAND L'ATLANTIQUE REJOINT LA MÉDITERRANÉE

Pour sa réouverture, le restaurant des Belles Rives créé l'événement gastronomique avec 2 dîners à 4 mains.

DÎNERS. Pour deux dîners exceptionnels, le 18 et 19 mars, le jeune chef Guillaume Anor reçoit dans ses cuisines Patrice Caillaud, le chef une-étoile Michelin du Domaine de Rochevilaine, Relais & Châteaux à Billiers dans le Morbihan. Le menu, composé de 5 plats, proposé à 120€, hors boissons, sera l'occasion, pour les duettistes, de se livrer à une joute culinaire où le chef invité jouera une partition bretonne et iodée avec un carpaccio de homard mariné minute et un épais turbot de Guilvinec. Quant à Guillaume Anor, il proposera sa version personnelle du kouloubiac de saumon et une côtelette de pigeon farcie au foie gras. Les douceurs de Jean-Michel Llorca parachèveront ces deux dîners, qui promettent des moments délectables. ♦

■ LA PASSAGÈRE

Hôtel Belles Rives*****

33, boulevard Edouard Baudoin 06160 Juan-les-Pins

Tél. (0)4 93 61 02 79

info@brj-hotels.com - <http://www.bellesrives.com>

■ RESTAURANT.

La Brasserie de l'Ilette à Antibes

RÉORGANISATION EN CUISINE

Après la création d'une brasserie au quartier de l'Ilette et la reprise de la plage privée «Le Provençal Beach» à Juan-les-Pins, il y a un an, Jean-Jacques Gonzales restructure ses deux établissements.

SANDRINE GROS ET CHRISTOPHE SEINE



PHOTO X

SUCCÈS. Le chef Jean-Laurent Depoil, en place depuis l'ouverture de la brasserie, qui a assuré avec succès et professionnalisme la bonne marche des différentes cuisines, va s'occuper à plein temps du restaurant de plage à Juan-les-Pins «Le Provençal Beach», ainsi que de tous les banquets sur site et hors site. Pour le remplacer à la brasserie, c'est son fidèle second, Christophe Seine, épaulé par Sandrine Gros, qui sera en charge de poursuivre l'esprit insufflé par Jean-Laurent Depoil. Une carte fixe, des suggestions du jour (entrées, plats, desserts), la formule à 16,80€ (un plat, un dessert, 1/2 eau minérale et un café) et des fournisseurs fidèles, sont conservés. ♦

■ LA BRASSERIE DE L'ILETTE

24, boulevard Leclerc 06600 Antibes

Tél. (0)4 93 63 00 00

contact@labrasserie-antibes.fr - <http://www.labrasserie-antibes.fr>

em@il gourmand

SUR l'email-gourmand votre communication est entre bonnes mains

tél. **06 29 77 70 69**

Aidons le Japon

Vendredi dernier, notre ami le chef Keisuke Matsushima était à Tokyo lors du terrible séisme (magnitude 8,9) suivi d'un tsunami dévastateur. Nous avons pu le rejoindre quelques heures après cette catastrophe. Pour aider le Japon, il souhaite, dès son retour à Nice, organiser un dîner de solidarité en faveur des sinistrés du Japon. Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues. Contactez d'urgence ksuke@keisukematsushima.com

Emplois

Alkhara Chay, chef exécutif du Mas des Herbes Blanches à Jocas (Vaucluse), recherche un chef pâtissier et un chef de partie pâtissier, logé, en contrat CDD jusqu'à octobre 2011. Contact (0)4 90 05 79 79 - alkhara.chay@herbesblanches.com
Alessio Giove, le chef de l'Hôtel de Mougins recherche un sous-chef, contrat CDI. Contact (0)4 92 92 56 95 - chef@hotel-de-mougins.com

Vins d'Afrique du Sud

Le 21 mars à partir de 19h30, au restaurant « Chez Odile » rue des Bachettes à Biot, les maîtres sommeliers du club Vinalia, René Le Roux, André Toscano et André Voisin, avec la participation d'Emmanuelle Ott, représentant les domaines Backsberg (Paarl) et Diemersdal (Durbanville) organisent un dîner dégustation sur le thème « Les vins d'Afrique du Sud ». 50€ par personne. Réservations (0)4 93 24 60 58 - vinalia06@aol.com (voir le détail du menu sous l'onglet «agenda» du site).

Millésime 2010

Le domaine de la Portanière, Côtes de Provence à Collobrières (route de Pierrefeu - tél. (0)4 94 48 05 24 - (0)6 99 44 05 24 - <http://domainedelaportanieres83.jimdo.com> - portanieres@nordnet.fr) vous donne rendez-vous du 19 au 20 mars, de 11h30 à 19h pour la découverte du millésime 2010. Un 3^e millésime dont Pascale et Philippe Blancard sont fiers, avec un petit dernier, Hilarion, le blanc Côtes de Provence qui manquait à leur collection.

Héli-gastronomie

La compagnie Héli Air Monaco organise des voyages à destination de bonnes tables environnantes, chez Bruno à Lorgues, à La Bastide de Moustiers, au Vista Palace Hotel à Roquebrune Cap-Martin et au Château Saint Martin et Spa à Venée. Informations +377 92 05 00 35 - helico@heliairmonaco.com

Tous au restaurant

Les restaurateurs qui souhaitent participer à la semaine gourmande «Tous au restaurant 2011» (du lundi 19 au dimanche 25 septembre, au déjeuner et au dîner) peuvent maintenant s'inscrire en ligne et bénéficier d'une offre spéciale d'inscription jusqu'au 20 mars à découvrir sur <http://www.tousaurestaurant.com>

Journée arménienne à Monaco

Le samedi 2 avril, à déjeuner et à dîner, Frédéric Garnier, le chef de MC2 méditerranéen cuisine à Monaco (27, boulevard Albert 1er - +377 99 99 00 05 ou +377 99 99 00 10) reçoit Gérard Manoukian, le fameux chef arménien. Voir le détail du menu (55€ par personne avec un verre de vin offert) sous l'onglet «agenda» du site.

Vente

La famille Lani, propriétaire de l'hôtel restaurant L'Étape à Bouc-Bel-Air depuis 1967, vient de vendre son fonds de commerce.

Report

Suite aux intempéries, la fête de l'olive au Cannet, prévue initialement le dimanche 13 février, est reportée au samedi 19 mars, toujours avenue Maurice Jeanpierre à Rocheville, de 10h à 18h. L'entrée est libre.

Annuaire

La fédération française de cuisine amateur (FFCA) sort l'édition 2011 de son annuaire des écoles de cuisine pour amateurs. On y trouve, répertoriés, 100 écoles et cours de cuisine pour amateurs partout en France, ainsi que plus de 100 blogs culinaires. <http://www.ffcuisineamateur.org>



Photo X

DE GAUCHE À DROITE ET DE BAS EN HAUT, LAURENT NIERI, ALFREDO CORTES, DOMINIQUE MILARDI, LAURENT FOUQUERAY, ARNAUD BOULINGUEZ, JEAN-PIERRE BUFFO, PASCAL BULANDA, MARC WHITTAKER, ANTONIO FOCHI, PHILIPPE BIDARD ET AUDREY VALLE.

■ ASSOCIATION. Association des maîtres d'hôtel

LE RENOUVEAU

Dernièrement l'association présidée par Jean Pierre Buffo, maître d'hôtel, sommelier au Fairmont Monte-Carlo, s'est réunie pour un dîner de travail au lycée technique hôtelier de Monte-Carlo.

PROGRAMME. Sous la houlette de leur professeur Hubert Blanc, le service courtois, attentif et appliqué des élèves fit honneur à l'établissement et au chef des travaux du lycée, Robert Baylac. La qualité des mets préparés par les élèves était, comme à l'accoutumée, excellente.

Le programme de l'année 2011 de l'association des maîtres d'hôtel, qui s'annonce riche et très instructif, a été défini et sera le suivant :

- 4 avril : déjeuner au lycée technique hôtelier Paul Augier de Nice, suivi d'une conférence sur le concours « L'un des meilleurs ouvriers de France » catégorie maître d'hôtel, orchestrée par Albin Lauthelner, professeur au lycée Paul Augier de Nice
- 2 mai : déjeuner de travail au lycée technique hôtelier de Menton, ayant pour but de « recruter » des jeunes diplômés pour la saison d'été
- 6 juin : visite d'une chocolaterie à Nice « La fabrication du chocolat, les accords avec le cacao »
- 5 septembre : étude sur les fruits de mer, provenance, catégories, dégustations
- 3 octobre : visite d'un fromager affineur, explications des différentes pâtes, les accords, la dégustation
- 7 novembre : visite d'une brasserie, à la découverte de la bière
- 5 décembre : gala de l'association des maîtres d'hôtel.

PHILOSOPHIE. Un maître d'hôtel doit se distinguer en sachant accueillir avec aisance, conseiller, vendre, argumenter, mais également jouer les chefs d'orchestre dans son établissement. Il doit être polyvalent, réceptif, savoir réagir et anticiper pour répondre aux attentes de la clientèle. En bref, s'adapter aux exigences d'efficacité de notre société tout en conservant son style et sa personnalité.

Valoriser la profession, tisser des liens confraternels entre les grands établissements de la Côte d'Azur, amener des jeunes à la profession, et donner à chacun l'envie de progresser sont les principaux buts de cette association.

Ont participé à cette soirée :

- Jean-Pierre Buffo, président de l'association des maîtres d'hôtel, maître d'hôtel sommelier au Fairmont Monte-Carlo
- Antonio Fochi, vice-président de l'association des maîtres d'hôtel, premier maître d'hôtel du Meridien Beach Plaza Monte Carlo, également en charge de la commission maître d'hôtel-sommeliers de l'association des sommeliers de Monaco
- Laurent Nieri, secrétaire général de l'association des maîtres d'hôtel, sommelier au restaurant l'Ane Rouge à Nice, également secrétaire général de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence
- Audrey Valle, senior group sales & catering executive du Meridien Beach Plaza Monte-Carlo, également co-directrice commission de candidature « JCI Monaco conférence européenne 2013 » pour la Jeune chambre économique de Monaco
- Marc Whittaker, premier maître d'hôtel du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort à Monaco
- Laurent Fouqueray, maître d'hôtel à l'hôtel Le Negresco à Nice
- Philippe Bidard, premier maître d'hôtel au Fairmont Monte-Carlo
- Alfredo Cortes, maître d'hôtel au Fairmont Monte-Carlo
- Arnaud Boulinguez, maître d'hôtel au Fairmont Monte-Carlo
- Pascal Bulanda, maître d'hôtel au Fairmont Monte-Carlo
- Dominique Milardi, past-président de l'association des maîtres d'hôtel, chef sommelier du Meridien Beach Plaza Monte-Carlo, également en charge de la communication et délégué Union de la sommellerie française de l'association des sommeliers de Monaco. ♦

Wine dinner

Une fois par mois au Moulin de Mougins, Sébastien Chambru, MOF, et Franck Thomas, meilleur sommelier d'Europe, vous proposent un dîner dégustation autour d'un domaine coup de cœur. À venir : Château Thuerry, Côtes de Provence (25 mars), domaine Chartogne-Taillet, Champagne (7 avril), domaine Vernay, Côte Rôtie (5 mai) et domaine Carillon, Bourgogne (16 juin).

Un rappel, jusqu'au 20 mars, pour fêter les 2 ans de Sébastien Chambru au Moulin de Mougins, les vins sont offerts avec tous les menus de la nouvelle carte du soir (un verre de vin par plat, eau et café).

Saint Paul

L'hôtel Saint Paul à Saint Paul et son restaurant avec un nouveau chef, rouvrent leurs portes le 1^{er} avril 2011. À suivre...

Restaurateurs de France

Jean-François Sérazin succède à Francis Attrazic (démissionnaire pour se consacrer à plein temps à l'association des Maîtres Restaurateurs), à la présidence de Restaurateurs de France.

Randos bistrot

C'est reparti sur les sentiers du terroir de Haute-Provence ! Ne manquez pas les premières « Randos bistrot » du printemps, départ imminent, le 26 mars 2011...

Circuits pour marcheurs expérimentés ou balades au fil des chemins, il y en a pour tous les goûts. 14 itinéraires thématiques alliant découvertes et dégustations vous sont proposés.

Chaque itinéraire comprend une visite chez un agriculteur. Renseignements : Fédération nationale des bistrots de pays - tél. (0)4 92 77 68 86 - contact@bistrotdepays.com - http://www.bistrotdepays.com

1715 jours sans...

Après une succession historique de quatre récoltes totalement ou grandement anéanties (mouche, neige, grêle et gel), le domaine Soffiotti & fils (Frédéric et Carla, col saint Jean, 06380 Sospel - (0)4 93 04 08 81 - (0)6 85 32 06 71 - frederic.soffiotti@wanadoo.fr - http://www.soffiotti.com) renoue avec la production de deux crus d'huile d'olive vierge extra, «Cru Amandine» AOP Nice, bouteille de 50 cl (10€) et «Cru Annette», bouteille de 50 cl (9€). Disponible également la pâte d'olive, AOP Nice, récolte 2008, mis en pâte en octobre 2010, le pot de 180g (5,70€).

Terres du Var

Le Conseil économique varois, présidé par Alain Baccino, a présenté le 11 mars dernier à la Chambre des métiers et de l'artisanat à La Valette-du-Var, la marque « Terres du Var », un label destiné à faciliter l'identification et la valorisation des produits d'origine varoise engagés dans une démarche qualité.

Bilan

La 5^e édition du salon « Pain, amour et chocolat » organisé, du 11 au 13 février, par la Chambre de commerce italienne de Nice, en collaboration avec la Chambre de métiers et de l'artisanat des Alpes-Maritimes et la ville d'Antibes Juan-les-Pins, a continué de fasciner les nombreux visiteurs, provenant d'Antibes, mais aussi de toute la Côte d'Azur, et confirme le succès des éditions précédentes. Au bilan : 36 000 visiteurs, 2 200 m² dédiés à la manifestation, 60 exposants français et italiens, 137 m² destinés au savoir-faire artisanal, 14 exposants d'art, 200 kg de farine de blé utilisée par 5 boulangers italiens, 5 régions italiennes et 7 départements français représentés (Piémont, Ligurie, Ombrie, Sicile, Emilie-Romagne et Var, Alpes-de-Haute-Provence, Vaucluse, Gironde, Essonne, Bouches-du-Rhône), 2 dégustations organisées par la Chambre de métiers et de l'artisanat des Alpes-Maritimes.

Coupe Georges Baptiste

Loïc Launay, BEP lycée professionnel Manosque, est le seul candidat de notre région, catégorie «élèves», qui sera présent à la finale de la coupe Georges Baptiste, qui se déroulera le 14 mars au lycée René Auffray à Clichy, tout comme Sébastien Rebaudo, maître d'hôtel à Monaco, dans la catégorie «professionnels».



LA CUISINE DE LA BASTIDE DU DOMAINE DU LAC À CARCÈS

ESPRIT DU LAC

■ **RESTAURANT. MC2 méditerranéen cuisine à Monaco**

AU VERT DANS LE VAR

Fort de son succès en principauté de Monaco, le concept de gastro-snacking pour le moins atypique de cet établissement, mis en place par la famille F.X. Mora, il y a maintenant quelques mois, élit domicile non loin de chez lui, dans le Var.

ESCAPADE. À une heure quinze de Monaco, les Domaines du Lac, qui se situent de part et d'autre du lac de Carcès, abritent deux bastides provençales à l'identité et au charme authentiques. Ces anciennes terres chargées d'histoire et d'émotion offrent un terroir unique où grandit un vignoble qui a donné naissance aux fameux vins AOC Côtes de Provence Clos Réquier et Esprit du Lac. Ce dernier a notamment su conquérir le cœur des monégasques et arbore avec fierté les armoiries de la principauté en tant que fournisseur officiel breveté du Prince Souverain de Monaco.

Toute l'équipe, menée par Frédéric Garnier, le chef de l'établissement depuis son ouverture, viendra concocter tous les lundi et mardi soir, ainsi que le dimanche, un menu issu des produits des potagers. Des cours de cuisine sont aussi proposés à la carte. Non loin des fourneaux, les bastides permettent un hébergement sur place afin de prolonger ces doux moments de partage, dans des chambres originales, où se mêlent avec délice, luxe, calme et bien être. ◆

■ **MC2 MÉDITERRANÉEN CUISINE**

27, boulevard Albert 1er - 98000 Monaco
Tél. +377 99 99 00 05 ou +377 99 99 00 10



GILBERT ROUBAUD, CHEF DE CUISINE DU CROUS ET EMMANUEL RUZ, CHEF ÉTOILÉ, MEMBRE DE L'ÉQUIPE DES CHEFS DE LA RECETTE MAGIQUE, ENTOURÉS DES ÉTUDIANTS GAGNANTS DU CONCOURS

■ **ENSEIGNEMENT. Toquissime à Nice**

REPRISE EN DOUCEUR

L'opération menée en collaboration avec le Crous de Nice Toulon a obtenu le succès espéré.

DÉJEUNER. En effet, tous les étudiants azuréens ont pu bénéficier d'un déjeuner gastronomique équilibré et énergétique, une véritable « reprise en douceur », intitulé du déjeuner conceptualisé par le chef étoilé Emmanuel Ruz. Membre de l'équipe des chefs de « La Recette Magique », il participe pour la seconde année à cette opération de transmission de la culture du goût aux étudiants. Les étudiants gagnants du concours « À vous la toque » ont été ravis de participer à un cours de cuisine gastronomique au sein de leurs restaurants universitaires. Emmanuel Ruz et le chef de cuisine de la Faculté des lettres, Gilbert Roubaud, étaient à leurs côtés pour leur donner tous les secrets de leurs tours de mains. ◆

● **Journée portes ouvertes**

L'école hôtelière - Faculté des métiers de Cannes organise une journée « portes ouvertes » le samedi 9 avril 2011 de 9h à 18h non-stop. Formation en alternance gratuite et rémunérée. Vous pourrez vous inscrire, vous entretenir avec les formateurs responsables des sections (CAP, MC, BP, BAC PRO commerce, BTS MUC, VPT, AGTL) et visiter l'établissement, 54-56, rue de Cannes à Cannes La Bocca. Tél. (0)4 93 90 43 53 - <http://facultedesmetiers.cannes.com>

● **Cuisine en joute**

Les 3 et 4 avril prochains se déroulera, au Centre des congrès de Reims, la 2^e édition du concours « cuisine en joute » organisé par l'association « Générations cuisines et cultures ». Suite au succès remporté par la 1^{re} édition à Marseille l'an passé, ce grand show, ouvert à tous, réunira chefs étoilés, élèves de 10 écoles hôtelières de toute la France (aucune de notre région) et grand public, pour deux journées exceptionnelles animées par Eric Roux.

● **Challenge Monin**

15 lycées, dont le lycée hôtelier de Marseille, soit 15 élèves, se rencontreront en finale de la 11^e édition du challenge Monin des écoles hôtelières, le 17 mars 2011, à Bourges, dans le magnifique cadre du studio Monin, véritable laboratoire de « recherche gourmande ». Elle comporte 2 épreuves : la réalisation d'un short drink avec un panier imposé qui donnera lieu à une 1^{re} sélection, puis pour les élèves retenus la réalisation d'un long drink. Les règles sont strictes, réaliser ces cocktails avec au moins un sirop ou un mix fruit Monin.

● **Médailles**

Les Parcs Saint Kerber à Cancale ont obtenu la médaille d'argent pour Tsarskaya, catégorie huîtres creuses spéciales de Bretagne Nord et la médaille de bronze pour la belon, au concours général agricole 2011.

● **Week-end**

Les 16 et 17 avril, Jocelyn Desbands organise un week-end « œnologique détente » dans la région des Côtes-du-Rhône. Départ de Saint-Raphaël. 300€ par personne (hébergement, transport, nourriture, hébergement). Il reste quelques places disponibles. Tél. (0)6 24 20 08 56 - jocelyn.desbands@wanadoo.fr

● **Iso 26000**

Le 22 février 2011, à l'occasion du salon international de l'agriculture à Paris, Jacques Beslin, directeur général délégué d'AFNOR a remis à Serge Lhérisson, président des Vignerons de Buzet, l'attestation AFAQ 26000. Buzet fut ainsi la première entreprise dans le secteur agroalimentaire à s'être fait évaluée selon ce nouveau modèle, basé sur la norme ISO 26000.



Photo: Veuve Clicquot

■ **VIN. Veuve Clicquot SHOPPING BAG ROSÉ**

Le dernier-né des must du voyageur permet de garder le champagne au frais et de l'emporter partout.

● **TENDANCE.** Le shopping bag est conçu pour parcourir le monde. Pliable, réutilisable et maniable, il se loge dans votre sac ou peut même le remplacer. Dépliez-le pour y conserver au frais une bouteille, jusqu'à deux heures, grâce à sa fermeture magnétique. Passez-le à votre bras, c'est l'accessoire tendance de Veuve Clicquot. ◆

■ Disponible chez les cavistes et les épicerie fines. Prix de vente conseillé, environ 40€.

■ VIN DE LA SEMAINE.

Joseph Drouhin

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE CLOS DES GODEAUX ROUGE 2009

Ce millésime confirme sa réputation de perfection : couleur franche, nette, rouge rubis, joli caractère de petits fruits doublé d'une bouche très séduisante, conséquence d'une excellente maturité des raisins. À savourer dès maintenant, jusqu'à 5 ans.



LA FAMILLE DROUHIN 4^e GÉNÉRATION

DÉGUSTATION. « Un vin souple et féminin ! Une robe rubis, un nez élégant de petits fruits rouges et de fleurs pouvant évoquer la rose, quelques épices. Au palais, il séduit par la subtile intensité de ses arômes de cassis, de framboises sur des notes toujours épicées. L'attaque reste souple, les tannins soyeux lui conférant une délicate finesse » souligne Véronique Boss-Drouhin. À apprécier avec un ongllet poêlé, une darne de saumon grillé, un poulet rôti, un reblochon fermier, un Cîteaux et des tomes fruitées. Servir à 16° C.

Prix indicatif départ cave 27€. Circuit traditionnel, caves, restaurants et au domaine. ◆



Photos X

■ MAISON JOSEPH DROUHIN

7, rue d'enfer 21200 Beaune
Tél. (0)3 80 24 68 88
<http://www.drouhin.com>
maisondrouhin@drouhin.com



Photo CTVP

■ VINS. Côtes de Provence

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2010 À HYÈRES

La 20^e édition a permis de faire le point sur les conditions climatiques, les caractéristiques techniques, quantitatives et qualitatives et de dévoiler ses atouts organoleptiques, en présence de 158 producteurs et négociants de l'appellation Côtes de Provence, réunis dans un espace d'exposition de plus de 1 500 m².

ROSÉS. Les vins rosés du millésime 2010 offrent une gamme de couleurs rose pâle, très cristalline. Leurs robes présentent en général des nuances rose franc à rose nacré et framboise très pâle. Elaborés à partir de certains cépages (tibouren, mourvèdre...), des vins pourront afficher des teintes plus rose orangé rappelant la pêche, le melon. Ils sont marqués par de délicates notes aromatiques de fruits rouges (fraise, framboise) et de fleurs. Ils expriment aussi quelques accents d'agrumes (pamplemousse, citron), de fruits exotiques (banane, litchi) et de fruits à chair jaune. Leur équilibre est souligné par leur fraîcheur désaltérante, leur élégance et leur finesse.

ROUGES. Dans la majorité des cas, les vins rouges du millésime 2010 révèlent des tanins très enrobés, riches en notes fruitées. Ils sont d'une couleur pourpre à violine d'une belle intensité. Ils expriment des arômes de fruits rouges et noirs mûrs (griotte, mûre, cassis), mais aussi d'épices fortes (poivre) et de senteurs d'eucalyptus. Un certain nombre de ceux-ci présentent des robes plus denses, des notes intenses et complexes de fruits bien mûrs, d'épices et de garrigue. Un passage en bois complète leur palette aromatique par des accents de cannelle et de vanille, ainsi que des notes de torréfaction ou balsamiques.

BLANCS. Les vins blancs de ce millésime apparaissent eux aussi particulièrement équilibrés. Ils révèlent une alliance subtile entre fraîcheur, rondeur et ampleur. Ils sont marqués par des notes florales et d'agrumes (citron, pamplemousse), de fruits exotiques (ananas, litchi). Certains vins blancs complètent leur palette aromatique par des caractères fruités plus mûrs et sucrés tels que la pêche, la poire. Un élevage en bois ou sur lies de quelques mois apporte à ces vins de la corpulence, de la rondeur. Leurs parfums primaires seront enrichis par des notes de grillé et d'épices douces (vanille, cannelle). ◆

Date	Ville	Manifestation	Lieu
14 mars	Nice	Dégustation. Les gobeloteurs - vigneron partageurs	Château de Crémat
15 mars	Avignon	Ateliers grand chef. La pomme de terre par Marc Passorio	Epicurium
16 mars	Saint-Tropez	Dégustation finale du concours des vins de Provence	Salle Jean Despas
	Monaco	Concours culinaire du Grand Cordon d'Or de la cuisine française	Lycée technique hôtelier de Monaco
	Marseille	Soirée de gala association des anciens élèves de l'école hôtelière de Marseille	Lycée hôtelier de Marseille
17 mars	Fréjus-Plage	Soirée dégustation	Eden Plage
18 mars	Château-Arnoux	Soirée dégustation d'huile d'olive	La Bonne Etape
	Grasse	La fête printanière de la truffe et de l'asperge	La Bastide Saint Antoine Jacques Chibois
	Falicon	Soirée spéciale jazz	Parcours live restaurant
18 et 19 mars	Juan-les-Pins	Dîner à 4 mains Guillaume Anor invite Patrice Caillaud	La Passagère
	Bonnieux	Jazz et gastronomie	Domaine de Capelongue
19 mars	Le Cannet	Fête de l'olive	Avenue Maurice Jeanpierre à Rocheville
	Monte-Carlo	Bal de la rose	Sporting Club
19 et 20 mars	Avignon	La fête du printemps	Epicurium

■ Pour de plus amples informations (heures, prix, détail des menus...), consultez l'agenda sur le site <http://www.email-gourmand.com>



■ ÉDITION. Petit Futé

BONNES TABLES DE PROVENCE CÔTE D'AZUR

Cette toute nouvelle collection, dédiée aux bonnes tables de France, se décline région par région, pour profiter au mieux de toutes ces adresses gourmandes dont seule la France a le secret, à l'image de ce volume dédié aux bonnes adresses de Provence - Côte d'Azur.

CRITÈRES. Ont été retenus les établissements qui ont séduit l'ensemble de la rédaction selon différents critères, parmi lesquels la cuisine, pas de triche sur les produits, des plats inspirés du marché ou du terroir et un brin de talent dans la préparation et la présentation ; l'accueil, au minimum courtois et de préférence convivial ; le cadre, ni aseptisé, ni ampoulé, plutôt typé et chaleureux.

Dans cette nouvelle collection, le Petit Futé vous propose également de découvrir les bonnes tables d'Aquitaine - Pays Basque, d'Alsace, de Bourgogne, de Bretagne et du Languedoc - Roussillon. ◆

■ 192 pages. 5,95€



■ ÉDITION. Les Grandes Tables du Monde

GUIDE BLEU 2011

Pour sa 57e édition l'édition 2011 s'est enrichie de 6 nouveaux membres et compte désormais 143 belles maisons.

AMBASSEDEURS. C'est sous le signe de l'excellence et de la modernité que le guide bleu 2011 vous présente les meilleurs ambassadeurs de la gastronomie mondiale. Année après année, ce guide fidèle à l'association fête les membres qui se sont attachés à promouvoir un art de vivre, la passion du bon produit et l'authenticité du goût, dans 23 pays et sur 4 continents. ◆

■ Offert gratuitement aux clients des maisons membres



■ ÉDITION. Lebey éditions

LE PETIT LEBEY 2011

Seul guide dédié uniquement aux bistrots parisiens depuis 25 ans, l'édition 2011 présente plus de 390 adresses (360 en 2010), pour une sélection encore plus draconienne et 22 bistrots sont récompensés cette année de la note suprême (trois cocottes) contre 118 en 2010.

COCOTTES. Les bistrots sélectionnés reçoivent des symboles pour le jugement sur la qualité de la cuisine, 1, 2 ou 3 cocottes Staub et sont présentés de manière pratique, plats principaux de la carte, menus, jours et heures d'ouverture, le métro le plus proche, ainsi que la date et les détails sur le repas le plus récent. Les palmarès des meilleurs bistrots de Paris, le vainqueur du Prix Lillet-Lebey de la nouveauté 2011 (L'Hédoniste - 2e arrondissement) et les 4 nominés du Prix Staub-Lebey du meilleur bistrot parisien 2011 sont mentionnés en début d'ouvrage (pour info, c'est le Bistrot Volnay, dans le 2e arrondissement qui a reçu le prix le 3 mars dernier). La liste des bistrots ouverts le week-end et le lundi, un classement par prix, par arrondissement, puis par ordre alphabétique, clôt le guide. ◆

■ 320 pages. 12,90€ - <http://www.lebey.com>



■ ÉDITION. Tana éditions

MES BEAUX BENTOS

Vous en avez assez des sandwiches le midi ? Avec ces nouvelles boîtes bentos, vous allez découvrir une nouvelle façon de manger équilibré au bureau.

LUNCH BOX. Elles vous permettront de faire de votre déjeuner un moment ludique, grâce à des techniques de décoration alliant originalité et simplicité. Vous découvrirez dans ce livre, 30 « lunch box » salées comme sucrées, qui vous donneront envie de cuisiner des petits plats plaisir. Allez-y, avec les bentos tout est permis. Créatifs et colorés vous serez conquis par cette révolution. ◆

■ Mélanie Montagné. 96 pages. 12€

■ PRODUITS. Malongo

SIX NOUVEAUX CAFÉS BIO ET ÉQUITABLES DANS VOTRE TASSE

Le torréfacteur de cafés haut de gamme enrichit son offre de cafés labellisés Max Havelaar et AB (Agriculture Biologique) et réaffirme son engagement pour des produits éthiques et de qualité en lançant Biotanic, Bio-Bang et Bionimaux.

NOUVEAU. Biotanic a été élaboré pour les inconditionnels de l'arôme corsé, tandis que Bio-Bang s'adresse aux amateurs de café plus doux. Deux cafés pur arabica torréfiés de façon traditionnelle en 20 minutes qui viennent compléter la collection des cafés gourmets de Malongo. Les quatre boîtes de cafés Bionimaux, sont joliment décorées d'un animal qui caractérise le goût du café qu'elles contiennent, doux, subtil, corsé et robuste. ◆

■ Boîtes de 250g de café moulu. <http://www.boutique.malongo.com>



Photos X



■ ASSOCIATION.
Disciples Escoffier
international
**CHAPITRE
À BUENOS-
AIRES**

Elsa Manelpe a été intronisée en 2010 chez Jacques et Laurent Pourcel à Montpellier par les Disciples d'Auguste Escoffier de la délégation des Pays catalan et occitan. Pour cette occasion, le secrétaire général Bernard-Louis Jaunet lui avait remis a médaille de présidente en vue de l'ouverture d'une délégation Argentine Uruguay.



INTRONISÉS. C'est chose faite, elle a brillamment organisé et mis en scène le premier chapitre des Disciples d'Auguste Escoffier d'Argentine le dimanche 20 février, à Buenos Aires, au restaurant Sirop de Liliana Numer, en présence de Lucien Mongelli, président des Disciples des Pays catalan et occitan.

Il est à noter que les dix intronisés étaient en majorité des femmes. Ont reçu l'écharpe rouge, Elizabeth Fleitas, Marta Ramirez, Liliana Numer; Leandro Caffarena, et Alexandre Souroux, l'écharpe verte, Laura Rossano et l'écharpe bleue, Mariana Fusaro et Valentin Diaz Gilligan. Deux chefs de cuisine Paul Azema et Fons De Muynck n'ont pas pu être présents pour recevoir leur écharpe, mais la recevront bientôt des mains de la présidente Elsa Manelpe qui prévoit, dès cette année, des ateliers et des sessions d'information dans les écoles argentines afin de susciter des vocations. La cérémonie d'intronisation devait se poursuivre agréablement par un dîner d'excellente facture imaginé et concocté par Liliana Numer, dans la tradition de la cuisine argentine. L'Uruguay accueillera un chapitre d'intronisation en septembre et Mendoza, haut lieu de la viticulture argentine, l'an prochain. ♦

PHOTO X



RECTIFICATIF Les disciples d'Escoffier Normandie Grand Ouest, ont effectivement rencontré Hervé Morin, avec lesquels il a dialogué et consacré un peu de temps. Mais le ministre qui s'est prêté au jeu du cours de cuisine était Louis Mexandeau, ancien ministre de François Mitterrand et ancien député du Calvados. ♦

■ Bernard-Louis Jaunet - Secrétariat
« Disciples Escoffier international »
Tél. (0)6 07 57 00 76 -
ordre@disciples-escoffier.com -
http://www.disciples-escoffier.com

PHOTO X



PHOTO X

RETRAITE. Nos amis Charly Bacquaert et son épouse Arlette, respectivement secrétaire général et trésorière des Disciples Escoffier pays France, délégation Nord Hauts de France, fermeront définitivement le rideau le 18 mars prochain, sans trop de nostalgie. Il est temps pour eux de prendre une retraite bien méritée à 62 ans, après... 47 ans de labeur ! Charly va continuer de donner des cours de techniques culinaires en diététique chez Kientz. Dernièrement, ils ont organisé, avec leur président Pierre Acosta et l'équipe de la délégation Nord Hauts de France, le grand gala annuel, au restaurant le Beau Jardin au parc Barbieux, où se sont retrouvés 80 restaurateurs, prêts à défendre les traditions culinaires et à vouloir les transmettre, soit en prenant des apprentis, soit en donnant des cours. Nous leur adressons tous nos compliments et toutes nos félicitations pour cette vie professionnelle d'exception. ♦ B.-L. J.

DATES. **24 mars** délégation Riviera Côte d'Azur Corse Monaco, assemblée générale ordinaire au lycée professionnel Escoffier à Cagnes-sur-mer à 16h ♦♦♦ **28 mars** délégation Provence-Languedoc, chapitre au lycée hôtelier d'Avignon, organisé par Michel Receveur et son équipe ♦♦♦ **28 mars** Pays Suisse chapitre printanier à Genève organisé par René Winet, Pierre Alain Favre et toute l'équipe des disciples d'Escoffier, chez notre ami Jérôme Manificier de l'hôtel de la Paix ♦♦♦ **11 avril** délégation Pays catalan et occitan 12^e grand chapitre organisé par ses coprésidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin, chez Jérôme Ryon à La Barbacane, le restaurant de l'Hôtel de la Cité à Carcassonne ♦♦♦ **2 mai** Pays Italie délégation d'Aoste, chapitre au casino de la Vallée à Saint Vincent. ♦